

	del 4 al 8 de febrer	del 11 al 15 de febrer	del 18 al 22 de febrer	del 25 de febrer al 1 de març
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fideus gratinats als forn</li> <li>2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>3. Pinya en el seu suc</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó amb rostes</li> <li>2. Cruixent de pollastre i tomàquet amanit</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llenties guisades</li> <li>2. Truita a la francesa i xampinyons saltats</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga</li> <li>2. Botifarra i amanida verda</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patata i mongeta tendra bullida</li> <li>2. Lluç a la planxa i tomàquet amanit</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amanida d'arròs amb tonyina i maionesa</li> <li>2. Truita a la francesa i carbassó a la planxa</li> <li>3. logurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Llom a la planxa i amanida de d'enciam, pastanaga i espàrrecs</li> <li>3. logurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patata i mongeta tendra bullida</li> <li>2. Bacallà amb samfaina</li> <li>3. logurt</li> </ol>
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Truita de patates i amanida d'enciam, tomàquet i olives farcides</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patata i coliflor bullida</li> <li>2. Lluç a la planxa i amanida d'enciam, tomàquet i api</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minestra de verdures</li> <li>2. Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida de tomàquet</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella de pistons</li> <li>2. Escalopa de vedella i tomàquet amanit</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva</li> <li>2. Hamburguesa de pollastre a la planxa i tomàquet amanit, formatge fresc i olives negres</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mongetes blanques bullides</li> <li>2. Salsitxes a la planxa i amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopa de peix amb arròs</li> <li>2. Lluç a la planxa i amanida de tomàquet i olives farcides</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Pollastre a la llimona amb patates "xips"</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella de galets</li> <li>2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates "xips"</li> <li>3. logurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espirals de colors amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macarrons a la bolonyesa</li> <li>2. Nuggets de pollastre i amanida verda</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva</li> <li>2. Truita a la francesa i xampinyons saltats</li> <li>3. Fruita del temps</li> </ol>

*Fruita del temps: taronja, mandarina, meló, pruna, poma, pera, plàtan, kiwi. Tota la vedella dels nostres menús és ecològica i de proximitat.*

*Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats*